申込番号 0601-06

・くるみカフェグラス（ドット泡）
　サイズ：口径約65×高さ約75㎜

※手作りの為、多少のサイズの違いが出ることがありますのでご了承ください。

海野宿　ガラス工房　橙

くるみガラス　カフェグラス

ガラス工房 橙は歴史ある町並みの残る北国街道「海野宿」にあります。地元東御市特産の胡桃を使ったくるみガラスは、くるみの殻を燃やした灰をガラスの原料に加え作られています。どこか懐かしく温かみのある淡い緑色。宙吹きの技法でひとつひとつ作られた作品はガラス工房橙オリジナルです。

寺西将樹

1969 年 長野県生まれ
1989 年 吹きガラスをはじめる
1993 年 東京造形大学卒業
1995 年 日本クラフト展入選　銀座松屋
1999 年 長野県小県郡東部町に
　　　「ガラス工房　橙」を築房
2006 年 ２人展　鎌倉　夢松堂
　　　２人展　メルシャン軽井沢美術館
　　　第６回　NY 酒生展に出品 Nippon Gallery NY
2010 年 寺西将樹　ガラス展　日本橋玉川高島屋
　　　他　展示会、グループ展多数

酸塊窯

申込番号　1303-03

・小鳥の片口　サイズ：Φ73×60mm

※手作りのため多少のサイズの違い、色合いが写真と異なることもありますのでご了承ください。

酸塊窯

小鳥の片口

菅平高原で自然に囲まれながら器づくりをしている渡辺由理子さんの作品。

染付という技法で青と白のみのシンプルな色合いです。磁器土を成形し、乾燥・素焼きし、呉須という顔料で絵付をします。その上に透明釉を掛け、1280℃で焼成します。このように時間をかけて丁寧に作られた作品は菅平の野草や野鳥をモチーフにしているものが多く、見ているだけで温かい気持ちになれます。

渡辺由理子　略歴

1978　武蔵野美術大学工芸工業デザイン科卒業
1980　菅平にて酸塊窯開窯
1982　第 23 回 日本クラフト展入選
1985　東京ギャラリー銀座陶悦にて三人展（以後毎年開催）
1996　軽井沢ホテルブレストンコート、クラフト展出品

ナルカリクラフト

申込番号　2104-02

・パズダマ恐竜パズル６P（おまけ付）
　サイズ：約155×120×50mm

卵の中に恐竜が６匹。難易度は中級。無塗装品です。主要部分に国産、長野県産のブナ、ヒノキ、サクラなどを使用。

※自然素材ですので木目や色合い等の風合いが作品によって異なります。
　職人の手作り商品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

木のおもちゃナルカリクラフト
パズダマ恐竜パズル６P

　木曽川源流の里と呼ばれる木祖村にナルカリクラフトの工房はあります。とにかく木で何かを作りたいとの思いで平成９年に設立。木のおもちゃの製作にかかせない機械は電動糸ノコ。電動糸ノコを器用に扱い、小さな動物細工から大きな看板の文字など、様々な形を切り抜きます。そして使うほどに味わいの出る木のおもちゃは赤ちゃんから大人までやさしい気持ちにさせてくれます。ナルカリクラフトでは、長野県産や国産の木材を中心に使用しております。木曽産のヒノキ、長野県産のカラマツ、長野県産や国産のブナやサクラなどの広葉樹、あるいは地元、木祖村で伐採した木を使います。またブラックウォールナット、黒檀、ローズウッド、アフリカンパドックなどの外国産の色木などは目玉や斑の部分のアクセント等に使用し、流木や古材も用途に応じて使用いたします。

　ナルカリクラフトは手に入る木を大切に使うことを誓います。

hitsujiの庭

申込番号　2701-02

・帽子をかぶった羊のストラップ
羊サイズ：縦38mm×横35mm×幅15mm
紐の長さ：110mm

※羊は顔の色、毛の色などは選べません。
どんな羊が届くか楽しみにお待ちください。

hitsuji の庭

帽子をかぶった羊のストラップ

「クラフトフェアまつもと」が開かれる、松本市の工房で作品を作りだす田路恭子さん。その工房は手のひらサイズの羊たちのワンダーランド。2002 年フランスを旅した時にアンティークショップで見かけた木と布を組み合わせた人物や動物の作品に目を奪われたことがきっかけで羊を創り始めた。羊毛や木、天然オイル、自然塗料といったやさしい素材をもとに丁寧に作っている作品にはシリアルナンバーが付いており、その数はすでに 6000 頭を超えている。顔や毛の色、巻き方は 1 頭ずつ違っていて世界中どこで探しても同じ hitsuji はない。35㎜の hitsuji の大きさに目線を合わせるとミニチュアの世界に引き込まれます。

AZUMINO ARTHILLS MUSEUM

申込番号 0101-06

・商品：高さ約150㎜
・箱サイズ：205×112×112㎜

　流れる滝をイメージして制作。ガラスの瞬発力という〝動〟と、一瞬に包み込まれた〝静〟の感覚が合わさった印象的な作品。

※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

安曇野アートヒルズミュージアム
ウォーターフォール

　遠く白馬三山を望み、眼下に安曇野の田園風景が広がる丘に建つ当館はエミール・ガレの作品を展示する美術館をはじめ、3,000㎡を超えるショップに国内外のガラス製品が並び、安曇野の光を受けて特別な空間を作り出します。
　工房作家制作の安曇野のガラス、海外の作家の器など、秀逸な美しいガラスを揃えています。

アートヒルズミュージアム
工房作家　宮澤京子

1975 年 長野県出身
1998 年 明星大学 造形芸術学部 造形芸術学科 卒業
1999 年 アートヒルズにて創作活動開始
2002 年 ビアマグランカイ 入選（北海道）
2003 年 ビアマグランカイ プロダクト賞入賞（北海道）
2007 年 覧體W　書家・細野静耀氏とコラボレーション（松本パルコ、松本蔵シック館にて）
2008 年 酒の器展（福井県）入選

申込番号　2203-03

・アンチモニーオルゴール　Aサイズ
サイズ：W8.5×D8×H6.5cm　曲目：星に願いを

申込番号　2203-04

・アンチモニーオルゴール　Cサイズ
サイズ：W8.5×D8×H6.5cm　曲目：花のワルツ

日本電産サンキョー
アンチモニーオルゴール

南蛮貿易が盛んな頃、オランダ人により日本に、音楽時計やオルガンなどが持ち込まれ、日本人は音楽が流れる不思議な箱を「オルゲル」と覚えました。それが、訛って「オルゴール」となったようです。

太平洋戦争終戦の翌年 1946 年 諏訪で創業した三協精機（現 日本電産サンキョー）は2年後、オルゴールの開発に着手。開発・生産技術力と全世界への販売網を通して、一時は世界シェアの 90%以上を占めるに至ります。また全国の幼稚園、小中高等学校、大学のオルゴールを作り続けて半世紀以上になる実績をもち、たくさんの方にオルゴールの音色を楽しんでいただいています。

【アンチモニー】

アンチモニーとは鉛、錫、アンチモンの合金の名前で工芸用金属の代表格です。

その独自の重厚感や上品な雰囲気は根強い人気があります。これは日本の伝統工芸の1つに数えられ、数少ない熟練職人の“技”に支えられています。最近では後継者不足のあおりもあり貴重な工芸品になっています。

しなの
の
かたち

申込番号 0001-08

信州産ハーブで作ったアロマセット【リフレッシュセット】
・ハーブ石鹸（ラベンダー・ペパーミント・ジンジャー）70g×各1
・ハーブウォーター（ラベンダー）130ml×1
・エッセンシャルオイル（ラベンダー）5ml×1

申込番号 0001-09

信州産ハーブで作ったアロマセット
【うるおいセット】
・ハーブ石鹸（ローズ・カモミール・クマザサ）70g×各1
・ハーブウォーター（ローズ）130ml×1
・エッセンシャルオイル（カモミール）5ml×1

信州産ハーブで作った アロマセット

信州の豊かな自然の中で育ったハーブたち。自然の恵みが凝縮されたエッセンシャルオイル。そのオイルで作ったハーブ石鹸。気軽にハーブの香りと効果を楽しめるハーブウォーター。

余計なものを一切入れず、ハーブ本来の力で心と体を癒してもらいたい。そんな思いから生まれた「しなののかたち」ハーブシリーズ。

長野県産ハーブから取れたハーブウォーター
（自然草花蒸留水・防腐剤無添加）

エッセンシャルオイルを水蒸気蒸留法にて抽出する際にできる蒸留された水です。精油に含まれる油溶性の美肌成分や芳香成分もおよそ1〜3％程度含まれているので美肌効果を発揮します。

アロマ初心者でも安心してお使いいただけます。

信州ハーブ無添加石けん

植物性油脂が原料の石鹸素地と長野県産のハーブから作られた無添加のナチュラルソープです。きめ細やかな泡で小さな毛穴の汚れまできれいに洗い流します。洗顔はじめ、全身にお使いいただけます。

申込番号 2803-02

- ・ローズ&ハニー　シアバター　30ｇ×1
- ・ローズ水　10cc×3本

蓼科高原　フロンティア蓼科

ローズ&ハニー　シアバターと飲む薔薇水

　フロンティア蓼科は、長野県蓼科高原に自社農園「Rosa 蓼科」を持つ化粧品メーカーです。6000坪の自社農園で殺虫剤、除草剤、化学肥料などを一切使用しないで栽培したオールドローズやハーブを原料に蒸留水を製造しております。

　蒸留水を用いた化粧品の研究開発、製造、商品化等を一貫して行っており、化粧品メーカーであるのと同時に農業生産法人であることから、原材料の内製化ができる国内においても稀有なメーカーです。

【ローズ&ハニー　シアバター】

　蓼科高原の自社農園で育てたオールドローズ蒸留時に採れる芳香なローズエキスと、西アフリカ・マリ共和国から取り寄せた皮脂に近いオレイン酸を多く含む未精製のシアバターと、蜂蜜、圧搾抽出ホホバオイルをブレンドした自然派の全身保湿クリームです。

【飲む薔薇水】

　蓼科高原の自社農園で育てたオールドローズ（ガリカ・オフィキナリス）から蒸留されたローズ水を詰めた飲料水です。砂糖等の添加物は勿論のこと水もはいっていませんので、薄めずにそのままお飲みになるのがお勧めです。喉越しに上品な香りを楽しめます。

申込番号 2802-07

7〜9mm玉を2個使用
40cmシルバーメッキチェーン

明るめのカラー
（トパーズ･オレンジ･レッド･イエロー･ブラウンなどの暖色系）

申込番号 2802-08

7〜9mm玉を2個使用
40cmシルバーメッキチェーン

シックなカラー
（ブラック･グリーン･ブルー･ホワイト･クリスタルなどの寒色系）

※ヴィンテージのため数量･色に限りがあります。
色の指定は出来ませんのでご了承ください。

かるいざわ・ガラスの森
ヴィンテージ・スワロフスキーネックレス

今では手に入りにくい50〜70年前の希少価値の高いヴィンテージ・スワロフスキーとヨーロッパの貴重なヴィンテージビーズをオリジナルデザインのアクセサリーに仕上げ展示・販売している「かるいざわ・ガラスの森」より、カジュアルからフォーマルまで幅広くお使い頂けるフォルムに仕立てたネックレスをお届けいたします。

「ガラスの宝石」と呼ばれ、シャネル、クリスチャン・ディオール、イブ・サンローランなどのデザイナーが競ってオーダーし、コスチュームジュエリーとしてブランドコレクションを飾ったスワロフスキー。

マリアカラスやハリウッド女優たちに愛された魅力と輝きを心ゆくまでお楽しみください。ヴィンテージ特有の気品あるカラーと多面カットが放つ柔らかい輝きが魅力のネックレスです。

CHINON

申込番号　1701-05

・プラモデルカメラ LAST CAMERA

使用フィルム	35mmフィルム（ISO400推奨）
完成品サイズ	110（W）×33（D）×70（H）mm
シャッタースピード	22mm　約1/125秒 45mm　約1/100秒
重さ	約120g（22mmレンズ装着時）
付属品	部品一式、説明書、保証書、 組立用ドライバー、 22mmレンズ / 45mmレンズ 通常バックドア / 光漏れバックドア

※プラモデルカメラ「LAST CAMERA」はパワーショベル及びチノン両社により企画開発・製造販売されている商品です。

株式会社 チノン

プラモデルカメラ　LAST　CAMERA

　諏訪地方は戦後に時計やカメラ、レンズをはじめとする精密機械工業が増え、現在はハイテク産業が栄えています。山と湖のある風土と相まって「東洋のスイス」と称されたことでも有名です。1948年創業の株式会社チノンは「カメラをもっとおもしろく」のキャッチフレーズと共にデジタルスチルカメラ、ビデオカメラ等の画像関連商品を中心に「チノンの伝統を受け継ぎ、新たな歴史を創る」ために新規商品を販売しています。

　LAST CAMERAはプラモデルカメラでありながら、45mmの標準レンズと22mmのワイドレンズが付属した交換レンズ式（世界初）のフィルムカメラで作る楽しみと撮る楽しみをあわせもった組み立て式カメラです。

22mm Lens
Wide

45mm Lens
Normal

申込番号 3901-01

・単眼鏡　黒

申込番号 3901-02

・単眼鏡　シルバー

申込番号 3901-03

・単眼鏡　ピンク

本体／幅 約4.8×高 約4.0×厚 約2.5cm（閉時）
幅 約4.8×高 約5.5×厚 約2.5cm（開時）
重さ／45g　倍率／4倍　日本製　ストラップ付き

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる事がございます。

株式会社ライト光機製作所

単眼望遠鏡 SeeK

本社・工場のある長野県諏訪市は、高原の綺麗な空気と、周囲の霧ヶ峰や八ヶ岳連峰からの豊富な水源に恵まれ、戦後長きにわたり精密産業の一大集積地として知られてきました。ライト光機製作所は1956年に双眼鏡メーカーとしてスタートして以来、双眼鏡やライフルスコープなどの光学機器の開発、設計を行ってきました。ヨーロッパの有名光学機器メーカーと肩を並べられるように高級品・高性能品に特化し、その結果日本屈指のメーカーとして地位を確立し、日米欧の野鳥観察愛好家、ハンティング及び競技射撃の愛好家より根強い支持をいただいています。

シークは、諏訪で熟練の職人が組み立てた、国内にほぼ出回らない希少な双眼鏡と同じ設計思想で開発された本格的単眼望遠鏡です。ピント調節といった難しい操作がいらないこの商品は、倍率は４倍でちょっと遠くて見えづらいものを見るのにとても便利です。小さいボディの中に光学用ガラスで製造した対物レンズ２枚、ダハプリズム、偏角プリズム、接眼レンズ３枚を効果的に配置しておりますので、肝心な「見え」もご満足いただけます。

CHINON

申込番号 1701-03

・マジックガーディアン（お守りタイプ）　黒

申込番号 1701-04

・マジックガーディアン（お守りタイプ）　ピンク

Magic Guardian CH-AB22
本体　高38×幅26×厚11mm
重さ／7g（電池含）電池タイプ／ボタン型リチウム電池
通信方法／Bluetooth®4.0
対応機器／BLE対応 iPhone/iPad/iPod
警告範囲／約2m～15mの範囲にて設定可能
呼び出し範囲／約50m　　台湾製
・パッケージ内容
　本体×1　　　　電池×1
　ストラップ×1　　取扱説明書×1

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる事がございます。

株式会社チノン

マジックガーディアン（お守りタイプ）

　諏訪地方は戦後に時計やカメラ、レンズをはじめとする精密機械工業が増え始め、現在はハイテク産業が栄えています。山と湖のある風土と相まって、「東洋のスイス」と称されたことでも有名です。

　株式会社チノンはカメラメーカーとしてスタートした会社ですが、今ではレンズ交換式デジタルビデオカメラ Bellami HD-1、カジュアルなデジタルハリネズミカメラの光学関連商品を主軸としながら、一方ではオーディオ、スマートフォン関連商品など積極的に新規分野への展開を進めています。

　この商品は、iPhone 専用となりますが、アプリをダウンロードし、なくしたくない物や忘れたくない物につけておくだけで、実際なくしたり忘れてしまったときにアラームでおしえてくれる商品です。カバンなどの貴重品に付けておくことで盗難防止に繋がります。実際に御祈祷もしてある商品なので本当の意味での「おまもり」でもあります。

CHINON

申込番号 1701-01

・モバイルバッテリー　白
（マイクロファイバー 長野県PRキャラクター アルクマポーチ付）

申込番号 1701-02

・モバイルバッテリー　黒
（マイクロファイバー 長野県PRキャラクター アルクマポーチ付）

USB出力モバイルバッテリー CH-UC4200
本体 高118×幅97×厚8mm
電池タイプ／リチウムイオンポリマー充電式電池
重さ／105g　　容量／4200mAh（3.7V）
入力／DC5V/1.0A　　出力／DC5V/2.1A
台湾製
・パッケージ内容
本体×1　　MicroUSBケーブル×1
ポーチ×1　　取扱説明書×1

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる事がございます。

株式会社チノン

USB 接続モバイルバッテリー

諏訪市は明治から大正にかけては製糸業で賑わいましたが、戦後に時計やカメラ、レンズをはじめとする精密機械工業が増え始め、現在はハイテク産業が栄えています。山と湖のある風土と相まって、「東洋のスイス」と称されたことでも有名です。

株式会社チノンはカメラメーカーとしてスタートした会社ですが、今ではレンズ交換式デジタルビデオカメラ Bellami HD-1、カジュアルなデジタルハリネズミカメラの光学関連商品を主軸としながら、一方ではオーディオ、スマートフォン関連商品など積極的に新規分野への展開を進めています。

この商品は 8mmという薄さでも 4200mAh というハイパワーで繰り返し 500 回以上使用することができ経済的です。毎日、いつでもどこにでも持ち歩ける、薄くて軽い、スタイリッシュなモバイルバッテリーです。

とても薄いので充電したい機器と一緒にポケットに入れても邪魔になりません。さらに、小さなバックやポーチにもきれいに収納できます。

厚さはわずか8mmです。iPhone5sと比べると、その差0.4mmです。

申込番号 1003-01

・小判弁当箱（小）
サイズ：約11×16×5.5cm

※自然素材ですので木目や色合い等の風合いは作品によって異なります。
※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

長野県知事指定伝統的工芸品　木曽奈良井宿曲物

小坂屋漆器店　曲物　小判弁当箱

曲物とは、木の薄板を特殊な技法で円形や楕円形に曲げて、合わせ目を山桜の皮で綴じ、底をつけた器の総称です。木曽奈良井宿の曲物は、400年以上の歴史があり、御嶽山麓で育った良質の木曽ヒノキと木曽サワラの2種類の木を組み合わせて作られています。側板にはしなやかで丈夫な木曽ヒノキを使い、蓋板と底板には吸水性・保温力のある木曽サワラを使っています。余分な水分を吸ってくれ、しっとりと保ってくれるので、ご飯を美味しく長持ちさせたいお弁当箱にはうってつけです。

また木曽の曲物は、木の呼吸を生かすためスリ漆を施しています。これは下地処理を施した後、直に生漆を擦り込むように塗布する方法です。これによって木の呼吸を損ないません。また漆とヒノキには優れた抗菌作用もあり、夏場など中に入れた食材が傷みにくいメリットがあります。

※写真の生地はイメージです。

申込番号　1002-05

サイズ：約19×11×5cm
素材：絹100%
　　　がま口部分 - 真鍮メッキ

※端切れ生地を使用するため柄はお任せください。
※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

経済産業大臣指定伝統的工芸品　信州紬

小岩井紬工房　上田紬がま口ポーチ

上田紬は真田幸村の父、昌幸が農民に織らせた真田織が始まりと言われています。上田の気候や風土が養蚕や製糸、機織りに適していたこともあり、江戸時代中期には、日本三大紬の一つとして多くの人に愛用されてきました。

上田紬の特徴に、縞・格子の伝統柄があります。代々受け継がれた縞見本によって、交差する糸の複雑な色合いを出すことを可能にしています。上田紬は三裏紬とも呼ばれ、表地に一枚につき裏地を三枚取り替える程丈夫なことも特徴の一つです。

小岩井紬工房は、上田でも養蚕が盛んだった塩尻地区で昭和初期まで養蚕業を営んできました。その後上田紬織元となり、伝統の手織り一筋で現在まで織り続けています。

木地屋
Kijiya YAMATO
やまと
ROKURO WOODWORKS

申込番号 0702-06

材質：栓の木（国産材）
商品：直径約15cm×約5cm

※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

経済産業大臣指定伝統的工芸品　南木曽轆轤細工

木地屋やまと　白木のボール

南木曽漆畑に千年以上の伝統をもつ、ろくろ職人の里“木地師の里”があります。木地とは、漆を塗る前の木でつくられた素地のことをいい、木地をつくる職人を木地屋といいます。

木地師の小椋正幸さんは、先祖代々「ろくろ職人」としての伝統を継承しながらも、使う立場にたった“用の美”を追求したモノづくりを続けています。

白木のボール

国産材の栓の木を使い、荒挽き、仕上げ挽きし、塗装は食物油を使い仕上げてあります。使い込むうちにツヤが出て木独特の風合いが増します。木の暖かさ、木目の美しさ、他には出せない質感、年月と共に変わっていく表情をお楽しみください。

申込番号　0103-01

・サイズ：刃渡り約195mm・柄：390mm
・素材：刃 - 鋼・鉄
・柄：天然木

※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

経済産業大臣指定伝統的工芸品　信州打刃物

草刈鎌　伝統工芸士畑山充吉作

信州打刃物の歴史は、今をさかのぼる約400年前から始まったとされています。川中島の合戦の当時、武具や刀剣類の修理のために信濃町へ移住して来た鍛冶職人に郷人が鍛冶の業を習い、次第に改良を加えながら、弟子から弟子へ、子から孫へとその技法が伝承されていきました。

熟練職人の畑山充吉さん。火傷をにじませた分厚い手で、真っ赤に熱した鉄を手早く打ち据え、鋼を鍛え切れ味の鋭い鎌に仕上げてゆきます。

鎌の背の部分は厚く、刃の部分は薄い作りにして、切れ味と丈夫さを併せ持った品です。柄の中にはいる〝コミ〟の部分まで丁寧に作られており、使うバランスが大変良く、シャッ、シャッ、シャッと小気味よく草刈ができます。

申込番号 1302-01

・サイズ
約径横巾21cm×高さ23cm（取手部分含む）

※自然素材ですので木目や色合い等の風合いや大きさが作品によって異なります。
※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

長野県知事指定伝統的工芸品　信州竹細工
須賀川根曲り竹　手付き籠

　須賀川は北信濃の山里です。この地には江戸時代から生活を支えてきた竹細工があります。奥志賀の深山根曲り竹を用いて、ナタ一丁の手仕事で作られる製品は、真竹で作られる他の製品よりも丈夫なことで評判でした。根曲り竹はチシマザサとも呼ばれ､細いけれど雪の重みにも耐える強靭さを持った竹です。箕やボテ、りんご篭や米あげざるなど、農作業や日常の生活に使われ人々に愛用されてきました。

　竹細工は手作りのために１日一つ二つしか作れません。消費者の要望に応えた製品を作るためには、生産者一人ひとりの力には限界があります。そこで有志が集い、その力を合わせて質量ともに消費者の要望に応えるため「須賀川竹細工振興会」が創られました。須賀川の竹細工が「信州竹細工」として長野県の伝統的工芸品にも指定されました。竹細工は使い方があります。使い終わったら、必ず水気を切り､乾燥させることです。使えば使うほどツヤがでて飴色に光ってきます。

※和帳の友禅柄はイメージです。

申込番号 0102-06

- 便箋セット　（白）×1、（ピンク）×1
- 和帳（大）　友禅柄×1、紺×1
- はがき　　（葉）×10、（無地）×10

※和帳友禅の柄はお任せください。
※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

経済産業大臣指定伝統的工芸品　飯山内山紙

阿部製紙　内山紙　手漉き和紙文具

内山紙は楮（コウゾ）のみを原料として、洋紙パルプを混入していません。楮100%の手漉き和紙は強靭で通気性、通光性、保温力に優れています。

製造工程でコウゾの繊維を取り出してから雪にさらします。雪にさらすことで雪が溶ける際に発生するオゾンが持つ漂白効果によってコウゾの皮が白く漂白されます。薬品の使用量が少ない方法によって得られた自然な白さは丈夫で日焼けしにくく長持ちします。この優れた特色によって障子紙の代名詞ともなっています。

変色しにくい性質と強靭さから筆墨紙としても秀でていて、官公庁で使用される手漉き和紙の多くは内山筆墨紙が使われていました。戸籍台帳用紙で長期間に渡り全国的なシェアを持っていたのも、安定性や保存性が高く信頼できる紙として評価を得ていた証です。

雪晒し風景

ICCHODO
KARUIZAWA
一彫堂

申込番号 0201-08

サイズ：22×13×1.8cm
材質：天然木

※自然素材ですので木目や色合い等の風合いは作品によって異なります。
※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

長野県知事指定伝統的工芸品　軽井沢彫

一彫堂　軽井沢彫家具工房　楕円トレー

　一彫堂の歴史は、避暑地として発展した軽井沢の歴史と深いつながりがあります。1886年（明治19年）英国公使館付宣教師アレキサンダー・クロフト・ショー氏が軽井沢に初めて別荘を建て、避暑地として多くの外国人に紹介されたことにより、別荘用の家具として作り始められました。

　一彫堂の初代も、軽井沢彫家具の元祖である清水謙吉商店に入店し、多くの家具などを手掛けています。日本古来の優れた技を受け継ぐ彫刻師や木地師が、日本的芸術に西洋的なアドバイスを加え、今日の軽井沢彫に発展させました。代表的な彫刻柄の桜は、日本をイメージする花として外国人に好まれ、その伝統は現在も三代目店主と職人達の手により継承されています。

申込番号 2601-03

申込番号 2601-04

・コースター×3枚
素材：綿100％　サイズ：10.5cm×10.5cm
・テーブルセンター×1枚
素材：綿100％・サイズ：約38cm×18cm

※職人の手作り製品です。お届けに多少お時間がかかる場合がございます。

信州松本　浜染工房

天然藍染め　テーブルセンター

天然藍染め
藍は人類最古の染料です。中でもその美しさや効用が世界に知られたのがタデ科の「蓼藍」です。蓼藍は 100 日かけて藍葉を発酵させた染料「すくも」を大きな甕で「ふすま」「灰汁」などを入れ発酵させます。その液中で幾度も染め重ねられます。

藍を思う　　三代目　浜完治
私の子供の頃は家の座敷の隣に藍ガメが何本もいけてあり、夜になるとそのカメの中からブツブツという音が聞こえ、藍と云う不思議な命を耳で感じ取る事が出来ました。「藍のお子守りをする」と言って藍の管理をし、「藍がやきもちをやくから」と言って他の色には手を染めませんでした。藍の型染めは糊作りで決まります。反物を染め水洗いをして、糊を落とすとキリッした藍と白の文様が出てくる感動は、たとえようもなく嬉しいものです。藍によって鍛えられ、慰められ、力づけられ、今もなお修行させてもらっています。

冷蔵

申込番号　0704-01

・生ハム・ソーセージ詰合せ

内容：ラックスシンケン（ドイツ風豚もも生ハム）×30g、コッパ（イタリア風豚肩ロース生ハム）×30g、パンチェッタ（イタリア風豚バラ生ベーコン）×30g、豚肉のリエット×120g、荒挽きポークウィンナー×180g

佐久穂町　きたやつハム

生ハム・ソーセージ詰合せ

ハムの原料となる豚は目の前にそびえる八ヶ岳山麓でのびのび育っています。年間の晴天率が高く、湿度も適度に保てるため、豚の飼育に最も適した自然環境です。昼夜の寒暖差が大きく、年間平均気温も低めな高冷地で育つことで肉質は適度に締まり、油の甘さが引き立ってきます。

きたやつハムでは伝統的なドイツの製法を忠実に再現してハム・ウィンナー・ベーコンを作っています。例えば生ハムなどは乾塩法で素材の肉を３週間漬け込み、その後３ヶ月～１年、18 度に保った部屋で乾燥・熟成の工程を経て商品に仕上げています。水、塩にこだわり、素材と製法にこだわっているからこそ、着色料や保存料、増量剤などの添加物は一切使用していません。

おいしいね 信州
農協直販

冷蔵

配達日指定品

申込番号 2102-08

・信州SPF豚肩ロースしゃぶしゃぶ用　300ｇ×2

※消費期限：冷蔵6日
※この商品は、配達日ご指定品です。お申込みの日から15日以降の配達ご希望日をご記入ください。

長野県農協直販
信州SPF豚肩ロース　しゃぶしゃぶ用

日本アルプスの麓に広がる高原、山々に囲まれた谷を潤す清流、さんさんと降り注ぐ太陽と青い空、四季豊かな信州の自然がおいしい豚肉をつくりだします。

この自然環境と信州人独特の粘り強さ、愛情に支えられ、長年に渡る飼育技術の研鑽改良により肉質・味共に優れた「信州の豚肉」をつくり上げることができました。

SPF 豚とは、豚の健康に悪影響を与える特定の疾病が存在しない豚のことで、信州 SPF 豚は長野県下の厳選された指定農場で特別のこだわりで生産された、生産者の顔が見える信頼できる豚肉です。豚特有の臭みが少なく、適度な脂が入って肉のキメが細かくジューシーで柔らかく、あっさりしています。

各農場では、生産情報記録・保管を行い消費者の皆様に安心・安全をお届けする取り組みを行っています。

申込番号　1203-05

・特別栽培米こしひかり　精米5kg

産地：単一原料米　長野県上田市
品種：コシヒカリ

信州上田　塩田産
特別栽培米こしひかり

　上田市は少雨地帯で晴天率が高く、湿度が低い典型的な内陸気候で農薬の使用量が少ない地域です。また南西に位置する塩田地区は強粘度の水田が多く、粘り気のあるおいしいお米を作るのに適しています。特に江戸時代は「塩田三万石」と呼ばれるほどの有名なお米の産地です。
　特別栽培米とは農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に沿って栽培されたお米を言います。特別栽培農作物の定義は「生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと）に比べて、化学合成農薬の使用回数が 50% 以下、かつ化学肥料の窒素成分量が 50% 以下で栽培された農作物」となっています。

申込番号 1101-05

・八重原産　特別栽培米こしひかり　精白米　5kg

※都合により内容及びパッケージのデザインが変更になる事がございます。

笹屋農園

八重原産　特別栽培米コシヒカリ

八重原台地は千曲川、鹿曲川の清流を眼下に浅間山、八ヶ岳、蓼科山の雄大な山並みを一望する山奥の隠れた米の名産地です。

笹屋農園は自家製の有機質堆肥による土づくり、環境保全・有機循環農業を実践しています。

農園の田んぼにはザリガニやどじょう、タニシなどたくさんの生き物が共生しています。適度な粘りとつやがあり、昔からおかずが無くてもごはんのみでおいしく食べられます。

特別栽培米とは

農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に沿って栽培されたお米を云います。特別栽培農産物の定義は、「生産された地域の慣行レベル（各地域の慣行的に行われている化学合成農薬及び化学肥料の使用状況のこと）に比べて、化学合成農薬の使用回数が50％以下、かつ化学肥料の窒素成分量が 50％以下で栽培された農産物」となっています。

申込番号 3101-03

- 特別栽培米２合×1
- 季節の炊き込みごはんの素２合用×1
- 戸隠大根味噌漬140ｇ×1
- 野沢菜しそ醤油漬100ｇ×1
- みょうが梅酢漬90ｇ×2
- わさびなめ茸160ｇ×1
- 福神漬80ｇ×2
- 季節の味噌漬60ｇ×1

小麦

木(こ)の花屋
お米と季節のお漬物詰合せ

明治42年に味噌醤油製造業として創業し、100年以上という千曲市屈指の老舗企業。昭和35年に有限会社宮城商店を設立。「伝統的食文化の継承と新たな食文化の創造によりお客様の心を豊かにできる会社」を目指しています。

平成５年には「木の花屋」ブランドで直売を開始。食生活を豊かにするための活動として、漬物は①旬の野菜を使うエコフード。②野菜の栄養がさほど減らないヘルシーフード。③調味料代わりに使える料理の素。という木の花屋が考える「漬物」のメリットの普及にも力を入れています。

こだわりの詰合せ

長野県産をはじめ国産の野菜を使用し、着色料、保存料は使用しておりません。原材料の野沢菜は自社農場で栽培した野沢菜です。自社農場では、社員が自ら種を蒔き、農薬を使わずに草取りをするなど手間を惜しまず自然に逆らわないことを基本に栽培しています。お米も化学肥料や農薬を抑えた地元で作られた特別栽培米です。

冷蔵

配達日指定品

申込番号　1602-09

・川上そばと野沢菜の特産詰合せ

野沢菜漬 250g、野沢菜わさび風味 250g、きざみわさび風味のざわな 180g、野沢菜しょうゆ味美ヶ原 200g、本漬野沢菜、のざわな油炒め 100g、野沢菜えのき昆布 120g × 各 1P
白菜と野沢菜のゆず風味 150g（9 月～ 3 月限定）
または野沢菜しそ風味 150g（3 月～ 9 月）× 1 袋
川上そば極× 2P

竹内農産

川上そばと野沢菜の特産詰合せ

漬物の品質の決め手は素材と水の良さ。竹内農産は水清き美ヶ原高原の麓に位置し、清冽な地下水を使い、洗浄と漬け込みを行っています。自社堆肥工場で製造される有機堆肥を使い、契約栽培、生産量を限定した最高級品です。野沢菜は全商品とも塩分控えめ。サラダ感覚の浅漬けにこだわっています。なぜなら、素材の旨味をそのままお届けしたいから。同時に素材の含む栄養素を損なうことなく、健康作りにも役立てていただきたいからです。

仁王門屋

冷蔵

配達日指定品

申込番号 2202-02

五人前
手打ち生そば150ｇ×5
つゆ240ｇ×1
ごまくるみだれ180ｇ×1
※消費期限：そば／製造日＋2日

そば　小麦

※この商品は、配達日ご指定品です。お申込みの日から15日以降の配達ご希望日をご記入ください。

信州戸隠
仁王門屋　手打ち生そば

「仁王門屋」という屋号は、明治時代に入るまでお店の前に安置された仁王像に由来します。

厳選したそば粉で作られる細めのそばはコシがあり、口の中でそばの香りが広がります。つゆは定番の出し汁醤油と風味豊かなごまくるみ。喉越しの良いそばと、濃厚なつゆとの組み合わせをお楽しみください。

そばの栄養

そばが体にいいと言われる理由のひとつに、ポリフェノールの一種である「ルチン」が豊富に含まれていることです。ルチンは活性酸素を除去する酸化防止作用があり、毛細血管を強くしたり、血圧を下げる効果も認められています。

またタンパク質は精白米の1.3倍、ビタミンB1、B2は精白米の４倍も含まれています。B1は体力の低下、イライラ、食欲不振の解消に効果を発揮します。また、B2は皮膚や粘膜を健康に保つために欠くことのできない栄養素です。

申込番号 3103-02

- 鯖味噌煮缶 180g×4
- 無添加信濃路味噌 300g×1
- 無添加十四割味噌 300g×1
- 国産しじみ汁 4食×1
- ふるさと絵手ぬぐい 90×34cm×1

信州諏訪
丸髙蔵 味噌詰合せ

丸髙は、大正５年創業の味噌蔵です。当時、清酒真澄を醸造していた十九代伊兵衛の健康に良いお味噌を醸造するようにとの命により、この地にて、お味噌の醸造を始めました。

信州諏訪は澄んだ空気、きれいな水、寒暖の差が激しい気候など味噌造りに適した風土にあります。

諏訪のおいしい味噌をつくり出す ４つの恵

丸髙では、この気候風土の「地の恵」と、小さな微生物たちによる熟成醗酵の「天の恵」、じっくりと醗酵させる「時の恵み」、諏訪人の理詰めで職人気質の「人の恵」を活かした、諏訪で言う「まて」な（丁寧な）味噌造りに励んでまいりました。そして、信州の自然のように、素朴であたたかく、ほっとするお味噌をつくりたいと考えています。

「ふれあいの里」
農産物直売所

冷蔵

配達日指定品

申込番号 2001-04

・季節の農産物 10〜12種類

※発送期間:5月1日〜12月20日
※この商品は、配達日ご指定品です。お申込みの日から15日以降の配達ご希望日をご記入ください。
※野菜はその時期に一番おいしいものをお届けします。天候や収穫の状況により、掲載していない作物をお届けする場合がございます。

信州上田「ふれあいの里」農産物直売所
季節の野菜詰合せ

上田地域は山々から流れ込む清らかで豊富な雪解け水、日照量が多く、昼夜の温度差が大きいほど農産物栽培に適した豊かな環境です。また、高い技術を誇る生産者の愛情が安全でおいしい農産物を育てています。

季節の旬な野菜・果物をお届けします。何が届くかお楽しみ。

春期:ほうれん草、二十日大根、レタス、きゅうり、春菊、かぶ、長ネギ、大根、アスパラ菜、えのき茸、しめじ、なめこ
夏期:じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、レタス、きゅうり、ナス、中辛なんばん、ブロッコリー、モロッコインゲン、ピーマン、ズッキーニ、トマト、えのき茸、しめじ
秋期:長ネギ、じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、小松菜、ブロッコリー、オクラ、春菊、スティックセニョール、里芋、ほうれん草、きのこ各種、りんご

申込番号　3502-02

・インドカレー詰合せ

内容：千曲のあんずインドカレー 210g・丸福チキンカレー 210g・野沢菜インドカレー 210g×各2、特別栽培米コシヒカリ　450g

インドカレー店　モーリ・ドット

インドカレー詰合せ

日本の杏の総生産量の約３割を生産しているという千曲市に地元で愛されているインドカレー店「モーリ・ドット」があります。千曲市森のあんずを収穫から加工まで全て行い、小麦粉を使わず24種類のスパイスで仕上げた「千曲あんずインドカレー」は少し甘めのカレーです。また、「福丸チキンカレー」は信州上田の地鶏、真田丸と長野県産の福味鶏の２種類を使った歯ごたえのあるジューシーなチキンカレー。また千曲市産黒豆と信州味噌を使用した「野沢菜インドカレー」は深みのある味わい。小麦粉を使わないサラッとしたカレーはご飯はもちろん、パスタにかけたり、カレードレッシングとしてぜひお召し上がりください。

申込番号　1205-02

玄米パフ　1パック（25g）
焙煎ぷち穀ブレンド茶　1袋（4包）
ぷち穀ブレンド米　1袋（100g）
ぷちサク（玄米アワキャラ）　1袋（35g）
あさまポンポン　1袋（40g）
ぷち穀ポンせんべい　1袋（6枚）
いくさ（えごま）味噌　1袋（140g）
豆菓子　1袋（100g）

信州食ママ倶楽部
ぷち穀（雑穀）セット

　信州食ママ倶楽部は、栄養士で食育インストラクターと雑穀のエキスパートの資格を持つベテランママと、子育て真っ最中の若いママ達が、地域を食と農で元気にしようという思いで立ち上げました。信州は高冷地でやせた土地という事もあり、昔から雑穀栽培が盛んで、長野県が全国で男女ともに、長寿第1位の健康を支えて来た、貴重な特産品とも言えます。でも戦後の食の欧米化の進む中どんどん作られなくなって来ています。そんなぷち穀（雑穀）にスポットを当てて、美味しく楽しく食べてほしい願いから、信州こもろ雑穀プロジェクトの皆さんが作った雑穀で、商品開発・販売を始めました。若いママさん達の感性とアイディアで、やっと良い商品づくりが出来て来ました。ご家族の健康の為に、食ママ倶楽部のぷち穀（雑穀）商品をぜひ、食卓でお楽しみ下さい。遊休農地削減や生産者を増やす為にも消費拡大にご理解・ご協力いただけると幸いです。

穀蔵

申込番号 1001-06

- ・カンパーニュ約330g×1
- ・ミックスライ約220g×1
- ・ノアレザン約130g×1
- ・ライ50　約250g×1
- ・雑穀パン約230g×1
- ・パン・オ・フィグ約110g×1

小麦

穀蔵
こだわりの天然酵母パン詰合せ

信州上田の古民家でパン屋を始めたのが1998年。それから、ヨーロッパの伝統的製法のもと日本の風土で酵母が出来るおもしろさを感じながらパンを作ってまいりました。原料は、安曇野の契約栽培の自然農小麦粒とライ麦粒を自家製粉したものと国産小麦粉、そのほかの素材もオーガニックのものを使用しています。酵母は自家製、果実や穀物からゆっくり時間をかけ育てております。

また、パンの焼き色は素朴で、これはフランス製の石窯ならではのものです。

信州のゆったりした時間の流れと共にかもし出される穀蔵のパンの風味を、この機会に是非ご賞味くださいませ。

カンパーニュ
石臼挽きの全粒粉が20%入った田舎パン

ライ50
契約栽培のライ麦50%を石臼で挽きました。

雑穀パン　玄米粉・きび粉入りの生地に古代米・玄米・ごま

カンパーニュ・ノア・レザン
カンパーニュの生地にクルミ・レーズン入り

パン・オ・フィグ　イチジクの入ったライ麦パン

ミックス・ライ　ライ麦生地にナッツ・ドライフルーツがたくさん入ったパン

冷凍

申込番号 0406-01

・バニラ125ml×2
・とうもろこし125ml×2
・そば125ml×1
・チーズ125ml×1
・ブルーベリー125ml×1
・ヨーグルト125ml×1
・ジャージーミルク125ml×1

乳

開田高原アイスクリーム工房
開田高原アイスクリーム

標高 1,100m、霊峰・御嶽山の東山麓に位置する開田高原。開田高原のよさを、一人でも多く伝えたい、そんな願いを込めたアイスクリームです。

豊かな自然と冷涼な気候に抱かれて多彩な農畜産物が生産されます。のびのび育った牛のミルク、自然の恵みを受けた農産物。この別天地のような開田高原の自然の恵みを利用し、活かして誕生したのが開田高原アイスクリームです。

【バニラ】高級バニラビーンズを使用し、なめらかな舌触りとまろやかな味です。
【とうもろこし】こんなとうもろこしアイスがあるのかと驚くほどのおいしさです。
【そば】そばと牛乳そして香ばしくローストしたそばの実の不思議なハーモニーをお楽しみください。
【チーズ】工房で生産されたクリームチーズを使用して製造されたアイスクリームです。
【ブルーベリー】牛乳の味を活かしたホワイトベースのアイスと手作りのブルーベリーピューレの完璧なハーモニーをお届けします。
【ヨーグルト】工房で生産されたヨーグルトを使用して製造されたアイスクリームです。フローズンタイプのアイスミルクです。
【ジャージーミルク】高脂肪のジャージー牛乳を使用したまろやかなミルクの味と香りが楽しめる逸品です。

申込番号 4401-04

・秋映りんごジュース720ml×1
・シナノスイートりんごジュース720ml×1
・シナノゴールドりんごジュース720ml×1
・ふじりんごジュース720ml×2

信州りんご　3種＋ふじ

完熟りんごジュース

信州はアルプス山脈に囲まれ、朝、夕と昼間の寒暖の差が非常に大きいところです。気温の低い夜、りんごは無駄な呼吸をすることなく、甘さが凝縮するので美味しいりんごが生育するのです。

また、長野県で生まれたりんごは「秋映・シナノスイート・シナノゴールド」と3種類あります。品種ごとにギュッと絞ってジュースにしました。

違いをお楽しみください

秋映

「千秋」と「つがる」の交配品種で、長野県生まれ。甘み、酸味ともに中くらいで、暗紅色に着色する。

シナノゴールド

長野県が年月をかけて育成した名前の通り黄色の品種で「ゴールデンデリシャス」と「千秋」の交配品種。甘味と酸味のバランスは絶妙なため近年人気上昇中。

シナノスイート

長野県果樹試験場で育成した「ふじ」と「つがる」の交配品種。果汁が多く、程良い甘味と少ない酸味が特徴。

ふじ

「国光」と「デリシャス」の交配品種。日本を代表する品種です。多汁で甘味が強く、蜜も入りやすい貯蔵性に優れたりんごです。

若林醸造

申込番号　4401-06

・ラブレ菌発酵 酒屋の作ったさわやか甘酒 10本セット
内容：白の舞×3本　さくらの舞(赤しそ)×2本
トマト×3本　ブルーベリー×2本

※アルコール分は含まれておりません。
ブルーベリー・さくらの舞は季節によりキウイ・桃に変更になります。

若林醸造

ラブレ菌発酵　酒屋の作ったさわやか甘酒

古くから信州の鎌倉と呼ばれる上田市塩田平にある若林醸造は創業明治 29 年、100 年以上続く老舗の酒造会社です。吟醸酒に使う酒米「美山錦」のみで仕上げた蔵元こだわりの甘酒にりんごやぶどう、梅など信州上田産果実ジュースやハーブエキスをブレンド。さらにラブレ菌で乳酸発酵させ、さわやかな甘酒に仕上げました。「ラブレ菌」は京都の冬を代表する漬物「すぐき漬け」の中から発見され注目されており、甘酒中で良好に生育する特徴があります。また多くのアミノ酸が含まれています。

程よい酸味と自然な甘さで爽やかな口当たりです。暑い時期に冷やして飲んだり、シャーベットやサラダにもお使いいただけます。

ブラウンエッグファーム
ちゃたまや

配達日指定品　冷蔵

申込番号 2801-07

- 命のたまご×10個　・温泉たまご×4個
- たまごと胡麻のドレッシング190ml×1
- 幸せひなちゃん加工醤油〈甘め味〉150ml×1
- 鶏めしの素炊込みごはんの素245ｇ×1
- 親鳥の炭火焼き200ｇ×1
- バニラクッキー60ｇ×1
- 厚焼き玉子250ｇ×1

卵　乳

※この商品は、配達日ご指定品です。お申込みの日から15日以降の配達ご希望日をご記入ください。

ブラウンエッグファーム直営
ちゃたまや　たまごを楽しむ詰合せ

ブラウンエッグファームは旧浅科村入の沢地区にあり、小諸市や東御市に近い佐久市の北の端になります。ここは日本でも屈指の少雨地域ですが、周囲をかこむ山々からの天然水が豊富で、稲作や果樹栽培が盛んな地域です。

農場では、１羽１羽愛情と手間をかけて国産鶏「もみじ」を飼養しています。発芽玄米・ゴマ・魚粉などを与え、鶏の健康とたまごの品質に定評があります。

長野県知事賞を受賞した唯一のたまご「浅間小町」と、浅間小町をたっぷり使った洋菓子を、生産者直売でお届けします。私たちは「たまごを通したしあわせづくり」をしています。お菓子は農場直営店ですべて手作りしています。

株式会社 戸田屋

申込番号 2003-03

・市田柿　　　　　12個入×1
・市田柿スティック　80g×2

※お届け期間：**12月中旬～2月**

冷凍

配達日指定品

申込番号 2003-04

・氷結市田柿　　　　6個入×1
・市田柿フロマージュ　200g×1

※この商品は、配達日ご指定品です。お申込みの日から15日以降の配達ご希望日をご記入ください。

南信州　戸田屋
市田柿製品詰合せ

2006年に南信州地域ブランドに認定された高森町市田が発祥の渋柿「市田柿」は、およそ600年以上前から栽培されており、品種の選択や干し柿加工技術の改良、更には天竜川の川霧という恩恵を受け、美味しい干し柿として全国で認知されています。

又、干し柿である「市田柿」にはポリフェノールの一種であるタンニンをはじめ、βカロテンや食物繊維、各種ミネラルが多く含まれており栄養価の高い食品としても人気の高い食材です。

市田柿
上品な甘さときめ細やかな肉質、心地良い歯ごたえが特徴です。

市田柿のスティック
食べやすいスティック状にカットした市田柿ドライフルーツです。

氷結市田柿
市田柿をまるごとひとつ凍結しました。

市田柿フロマージュ
市田柿に、長野県産クリームチーズをサンドしました。

丸山珈琲
MARUYAMA COFFEE

申込番号 3102-04

- 丸山珈琲のブレンド（粉）200g
- 季節の中煎りブレンド（粉）200g
- 季節の深煎りブレンド（粉）200g

※季節の中煎りブレンド
春…茜すみれ　夏…ウッドノート
秋…シンフォニア　冬…ダイヤモンド·ダスト·ライト

※季節の深煎りブレンド
春…マグノリア　夏…ヴェルデ
秋…ノーチェ　冬…ダイヤモンド·ダスト

丸山珈琲
季節のブレンドセット

丸山珈琲は香り、風味が際立ったスペシャルティコーヒーを独自の技術で焙煎し全国の個人のお客様、業務店様にお届けしており高い評価をいただいております。各産地の最高のスペシャルティコーヒーを選出するカップ·オブ·エクセレンス·オークションに丸山珈琲は2001年より参加し、毎回落札に成功してきました。2002年にはブラジル·カップ·オブ·エクセレンス·オークションにて第一位の「アグア·リンパ」を当時の史上最高価格にて落札することに成功し、さらに2008年にはグァテマラの「エル·インヘルト」を史上最高価格にて落札。現在にいたるまで、各国品評会での一位のコーヒーを落札すること12回、丸山珈琲では常に世界最高品質を紹介させていただいております。また、代表の丸山健太郎は2002年より国際審査員として、オークションの前に行われるコンペティション（品評会）にも参加しております。

これからも丸山珈琲は最高のスペシャルティコーヒーを求め、産地との交流を深め、皆様にお届けしていくことをお約束いたします。

Pastry Boutique Story

申込番号 2901-06

・キャラメルりんごパウンド480ｇ
・ショコラナッツパウンド400g

卵 乳 小麦

※賞味期間：常温14日

ペストリーブティック　ストーリー

信州りんごとショコラナッツのパウンド

東京の専門学校を卒業後、南フランスで修行を開始。帰国後は県内菓子店などで勤務。その後、「軽井沢ホテルブレストンコート」にてシェフパティシエとしてお菓子作りの企画、運営に携わる。2005年９月に独立し、現在の店を構える。

中学２年時に観たテレビ番組のパティシエの姿に衝撃を受け、この世界に進んだ有賀弘隆さんが求めるお菓子は「五感を刺激し、記憶に残るスイーツ作り。」素材を生かし、さまざまな技法でお菓子を表現しています。

【キャラメルりんごパウンド】

キャラメルで煮込んだ信州産りんごをバターたっぷりのパウンドケーキに仕上げました。パウンドケーキの甘みの中にキャラメルの苦味が利いた大人の焼菓子です。

【ショコラナッツパウンド】

フランス産チョコレートをたっぷり使用したチョコレートパウンドケーキです。ビターな苦味にどっしりとしたチョコレートの味わい、上面にはアクセントになるナッツを散りばめ焼き込んであります。

オーナーシェフ
有賀　弘隆

※二十歳未満の方は酒類の申込みはできません。

申込番号 3601-05

軽井沢高原ビール
・ワイルドフォレスト350ml×3
・ナショナルトラスト350ml×2
・シーズナル※　350ml×3
・信州猟師さんの
　鹿肉ジャーキー35g　×1
　鹿肉サラミ50g　×1

※「シーズナル」は年度ごとの限定ビールです。
内容及びデザインが年度ごと変更になります。

軽井沢高原ビールと鹿肉おつまみ

私たちの使命は、ビールファンに美味しいエールを飲んでいただき幸せを感じてもらうこと！エールは日本で一般的に飲まれるビール（ラガーピルスナー）と違い、様々な香りや味わいを作ることのできるビールです。自然発泡製法で泡も味わいもまろやか。さらにアロマの特徴を引き出し、アルコール感、苦みと甘みを絶妙なバランスに仕上げております。信州産ジビエ（鹿肉）のサラミとジャーキーともにお楽しみ下さい。

ワイルドフォレスト
高原の爽やかな気候に合わせ、しっかりとした風味と香りを持たせた軽井沢で最も飲まれているローカルビールです。

ナショナルトラスト
ブラックモルトが醸し出す甘みとコク、まろやかな苦みとローストの香りが特徴の黒色のビールです。

シーズナル
毎年違う味の「シーズナル」。その年の味をお楽しみください。

申込番号 0603-02

・カーリングレッスン60分　２名様分（お土産付き）

初めて体験する方にはおすすめの60分コース。
カーリングの基礎がひと通りわかり、ストーンの投げ方、スウィープも出来るようになります。

営業時間：9:00～22:00
休　館　日：年末年始（12/31、1/1）
アクセス：JR軽井沢駅より車で15分
上信越自動車道・碓氷軽井沢ICより11km
国道18号バイパス塩沢交差点より1km
体験時間：60分

軽井沢アイスパーク
カーリング体験

2013年春、軽井沢町に6シートを備えた通年型カーリング施設「軽井沢アイスパーク」が誕生しました。カーリング専用施設で通年出来る場所は今のところ北海道とここ軽井沢のみとなっています。この軽井沢アイスパークは全国大会やアジア大会など大きな大会も開かれ、プロの選手たちも実際に使用している施設です。

カーリングは500年前にスコットランドで発祥し1998年長野オリンピックから正式競技となりました。小さな子供からシニア、さらに車椅子など障害を持つ方まで誰もが楽しめる競技であるとともに、高度な戦略が必要なことから「氷上のチェス」とも呼ばれる奥深いスポーツです。日本ではオリンピックなどの世界大会での日本人選手の活躍もあり、年々競技人口を伸ばしています。

お申込みの手順について

① 専用お申込みハガキにお申込み番号をご記入いただき、ご投函してください。
② お申込みハガキをご投函後、約２週間で「ご利用クーポン」をお客様宅にお届けいたします。
③ お客様より直接施設にご予約の連絡を行ってください。
④ ご利用日当日「ご利用クーポン」をお持ちになって施設にお出かけください。